REVUE DE VITICULTURE

LA MENACE DES VINS ALGERIENS ET LES PALLIATIFS A LA SURPRODUCTION (1)

Les mesures administratives : limitation ou suppression du sucrage. — Emploi réservé des vins de lie et de presse. — Chasse aux vins anormaux

Outre les mesures fiscales énoncées plus haut, d'autres restrictions sont et devraient être énergiquement demandées par l'opinion vinicole ; restrictions qui, sans trop léser les viticulteurs, seraient de nature, en limitant la production des vins faiblards, à ne laisser arriver sur les marchés que des produits vraiment dignes des vins complets.

Le sucrage, en tout premier lieu, devrait être réglementé, afin de redevenir simplement la pratique archiséculaire des régions vinicoles de la France où le soleil se montre avare de calories au moment des vendanges, au lieu de s'infiltrer, en quelque sorte, un peu partout !

Il n'est pas jusqu'à certaines régions, cependant favorisées, le Midi, voire même l'Algérie, qui en sont venues à le pratiquer couramment.

Tout récemment, un grand organe vinicole du Midi donnait, sous la signature de M. Coste, des renseignements impressionnants sur ce sujet capital.

En 1928, pour la France continentale, y compris l'Alsace et la Lorraine, il a été fait 10.434 déclarations de sucrage, *en première cuvée* — donc pour la production des vins — pour 3.044.971 kilogs de sucre !

Dans le nombre, le Vaucluse, les Bouches-du-Rhône, le Gard, l'Hérault enfin, sont compris pour 146 déclarations seulement, mais ayant comporté l'emploi de 805.591 kilogs de sucre !

En Algérie, 87 personnes à leur tour ont déclaré l'emploi de 807.613 kilogs !

A ne prendre que les chiffres officiels, 3.852.584 kilogs de sucre employés correspondent déjà, à raison de 10 kilogs par 3 hectos de vendange, à un bon million d'hectos de raffermis qui, sans cet adjuvant, seraient allés à la chaudière.

Et, entre les départements de la Provence, du Languedoc et de l'Algérie, 1.613.204 kilogs de sucre ont fourni presque 3 degrés d'alcool supplémentaire à 500.000 hectos de vins !

Mais, il y a malheureusement tout lieu de croire que ces chiffres sont bien

(1) Voir *Revue*, N°s 1812, 1816, pages 190 et 215.

inférieurs à la réalité, et qu'un bien plus grand nombre de producteurs, alléchés par le prix rémunérateur du vin et favorisés par le faible prix du sucre, même droits compris, ont sucré sans déclarations !

Il est certain, et le grand public ne le sait pas assez, que certaines années, à pluies trop abondantes, ou à sécheresse déréglée, donnent des vins imparfaits et faibles en alcool, *aussi bien en Algérie et dans le Midi que dans les départements plus septentrionaux !*

Mais, ces années défavorables sont assez rares, et il semble que les viticulteurs de ces contrées, privilégiées d'habitude, pourraient accepter le sacrifice d'une partie de leurs espérances et renoncer au sucrage, en livrant leurs vins incomplets à la distillerie.

Le sacrifice serait d'autant plus méritoire qu'il ne frapperait pas également tous les producteurs ; mais l'intérêt particulier s'allie, cependant, à l'intérêt général pour réduire la production des *ersatz* de vins !

Tel qui vendra à peu près une année un vin remonté par le sucrage, risque de voir les cours baisser sensiblement, au cours des campagnes suivantes, et de reperdre ainsi, par un abus général de sucrage, le bénéfice obtenu précédemment.

Les Délégations algériennes — Parlement financier de la Nouvelle France — ont fort sagement compris qu'il convenait de juguler un abus, et, sans tomber dans le tort de demander l'interdiction du sucrage pour leurs seuls compatriotes, ce qui serait faire demander, par les Algériens eux-mêmes, une première proscription unilatérale — ont frappé les sucres ainsi employés d'un droit quasi prohibitif !

La bonne renommée des vins d'Algérie ne saurait que gagner à ce que la pratique du sucrage soit désormais enrayée.

Et la proposition de loi Barthe — bien que fortement critiquée pour diverses causes — tend à donner une sanction légale à cette interdiction tacite, et cela, indistinctement, pour tout le vignoble français, exception faite pour ceux des départements vinicoles où le sucrage est une nécessité absolue comme une pratique multiséculaire.

Mesure semblable à celle de la délimitation des zones, de célèbre mémoire !

Certains préconisent même, depuis quelques années déjà, de n'autoriser la chaptalisation des vendanges, dans ces départements, qu'au moyen de sucres de raisins, qui seraient fournis alors par la concentration des moûts, riches en sucre, du Midi et de l'Algérie.

Cela constituerait un dérivatif d'une certaine importance pour les années de pléthore, mais nous verrons plus loin que cette mesure ne paraît pas, à tous, notamment au Fisc, d'une application bien facile.

Il paraît, du reste, assez simple, au premier abord, d'appliquer cette concentration aux moûts des régions peu favorisées par le soleil ; lesquels moûts, en perdant par exemple un dixième de leur volume, gagneraient, par contre, un dixième d'alcool.

Mais, la concentration augmentant, en même temps, le coefficient des autres éléments donnerait aux moûts, déjà verts, une acidité exagérée.

Nous verrons plus loin que sans en faire une prescription légale, il conviendrait de laisser pratiquement à l'Algérie, comme à certaines régions du Midi, le bénéfice de cette opération de concentration.

Et il ne semble pas impossible de voir un jour les petits vins de Lorraine ou de Sologne remontés par des sucres de raisins ou des moûts concentrés venus d'Algérie.

*
* *

Les mesures administratives : remaniements des tarifs de transport ; abaissement des droits à la circulation ; déclarations complètes des récoltes

Une entente étroite et loyale entre vignerons du Midi, mieux, de toute la France, et viticulteurs algériens, permettrait d'élaborer tout un vaste programme de mesures, pour, *non pas diminuer, mais endiguer* la production des vins, car, ainsi que l'écrivait naguère, dans cette même Revue, l'éminent M. Barbet, *il n'y a pas crise de surproduction, mais crise de débouchés !*

Et le premier débouché à envisager n'est-il pas le marché intérieur : France et Algérie ?

Celle-ci, qui se développe à grande allure, voit croître, en même temps sa propre consommation de vins, surtout depuis que pas mal de musulmans des villes — principalement parmi la population ouvrière — se plaisent au vin et s'y adonnent volontiers, trop copieusement parfois, disent certains esprits chagrins !

Le vin, agent de rapprochement franco-arabe ! qui l'eût dit après Staouëli ?

Mais encore faudrait-il, pour activer ce rapprochement, que la boisson soit sensiblement moins chère.

Le marché métropolitain pourrait consommer, certainement, quelques millions d'hectolitres de plus que les récentes statistiques ne l'indiquent.

Il serait à désirer, pour commencer, que sa consommation taxée mensuelle se trouve un peu au-dessus de 4.000.000 d'hectos, soit, par an, 50.000.000 d'hectos en chiffres ronds ; ce qui, avec la consommation en franchise, le consumme et la distillation, permettrait d'absorber, bon an mal an, une production franco-algérienne de 70 à 75.000.000 d'hectos.

Deux mesures d'ordre fiscal pourraient être demandées dès la discussion du prochain budget métropolitain — ainsi qu'aux Délégations financières algériennes.

La première serait un remaniement des tarifs de transport, dégrevant un peu les vins ordinaires, les vins courants ; remaniement dont la répercussion sur la trésorerie des compagnies ferroviaires serait à peine sensible, puisqu'une plus forte quantité serait transportée.

La deuxième serait un léger abaissement des droits à la circulation.

Les vins paient, dans la Métropole, 15.00, en Algérie, 11.00 par hecto ; ne pourrait-on ramener respectivement ces droits à 12.00 et 8.00 ?

La réduction de prix procurée par ces deux abattements (transports et droits) ne serait pas grande, dira-t-on !

Les producteurs, à leur tour, ne peuvent-ils consentir — sans donner l'im-

pression d'un trop grand sacrifice — une légère diminution de leurs prix de vente, le 10 %, par exemple ?

Ou chuchotte un peu partout, entre consommateurs — si peu avertis — que nos viticulteurs ne sont pas, précisément, dans un état voisin de la misère, mais n'aiment pas trop faire montre de leur prospérité !

« *La crainte du fisc, dit la sagesse des nations, est le commencement... de la modestie !* »

Cette réduction de prix, bien entendu, consentie de bonne grâce, dès la récolte connue, et non, comme présentement, sous la pression des circonstances, ne saurait produire tout son effet, sur le consommateur, qu'à la condition de ne pas être annihilée... en route... par un filtrage trop savant !

La concurrence, produite par la pléthore, supprimerait bien vite toute tentative de barrage !

Le consommateur, cela est incontestable, pouvant obtenir du vin convenable, à 0,20 ou 0,25 au-dessous des prix actuels, boirait davantage et le marché des vins serait d'autant soulagé !

Mais, dira-t-on, une consommation accrue incitera à augmenter les plantations, et la situation vinicole n'en sera pas modifiée le moins du monde.

Une autre mesure, d'ordre administratif encore, et qui est demandée par le commerce depuis que la loi de 1907 a institué la déclaration obligatoire de récolte, serait que tout viticulteur, quelque minime que soit sa production, même s'il n'entend pas la vendre à autrui, soit tenu de déclarer, sous peine de sanctions sévères, non pas seulement la quantité de vins qu'il compte vendre, mais l'intégralité de sa production, consume probable comprise.

La viticulture, aussi bien que le commerce, *verrait enfin clair...* dans les disponibilités de chaque année, et l'on n'aurait plus à craindre qu'une consommation en franchise... plus ou moins poussée, *suivant les cours !...* vienne modifier, en fin d'exercice, les disponibilités !

Une situation exactement délimitée éviterait certainement à beaucoup la tentation de conserver des vins en cave, jusqu'aux approches des vendanges nouvelles, avec des prétentions parfois bien injustifiées, puis, devant la carence de la consommation — effrayée par les prix trop élevés — de *lâcher* aux approches de l'été, et de provoquer ainsi une crise qui se répercute sur la récolte à venir.

Depuis trente ans et plus, nous avons pu observer que la plupart des crises vinicoles venaient... *du manque d'horizon...* de la viticulture !

N'est-il pas évident que pour cette propre campagne 1928-29 si les producteurs s'étaient exactement rendu compte des disponibilités, ils auraient modéré un peu leurs prétentions, au début, et la consommation ayant pu, ainsi, avoisiner mensuellement 4.000.000 d'hectos, il n'y aurait pas de crise à redouter... du moins pour cette fin de campagne, qui se terminerait à zéro !

(*A suivre.*)

G. Brisset,

à Bône (Algérei).

IL FAUT « POUDRER » !

Les pulvérisations liquides, même exécutées avec soin, ne parviennent généralement pas à couvrir suffisamment le dessous des feuilles et les grappes du produit anticryptogamique et insecticide employé contre les attaques des parasites végétaux et animaux. Les causes de cet insuccès sont surtout la densité des feuillages et la mauvaise adhérence d'un liquide sur les grappes. C'est à la suite d'une longue étude consacrée aux « poudrages » que nous avons été amenés à préconiser, depuis quelque temps déjà un traitement facile à exécuter, en nous adressant à un produit pulvérulent susceptible de pénétrer partout à l'intérieur de la souche.

On sait, d'autre part, que la préparation d'une « bouillie » demande un volume d'eau très important et parfois difficile à transporter sur les flancs caillouteux et au sommet de nos collines cévenoles. L'eau est parfois rare en été, ce qui a incité quelques viticulteurs, très prudents, à faire cimenter des citernes au détour des chemins cahotiques et encaissés, afin de recueillir avec soin l'eau provenant des orages et destinée aux « sulfatages ». Les « poudrages » sont aussi appelés à rendre des services dans les plaines fertiles, lieux propices à l'évolution du Mildiou de la grappe, et favorisant, par leur humidité, l'action des poudres cupriques.

Dans tous les cas envisagés, le manque d'eau à proximité du vignoble plaide, naturellement, en faveur des pulvérisations à sec, c'est-à-dire des « poudrages ».

Nous devons aussi rappeler que les viticulteurs préfèrent exécuter un poudrage alors qu'ils montrent généralement une répugnance bien marquée à pulvériser des « bouillies ».

Certains écrivains objecteront, peut-être, que l'action des vents desséchants sur les vignes enlèvera la poudre épandue sur les feuilles et rendra ainsi son action nulle. A ce sujet, poudres et bouillies paraissent avoir une action équivalente en cas de ventilation violente de l'atmosphère. Il est certain que les poudres pénètrent plus facilement à l'intérieur de la masse feuillue d'un cep de vigne et se « diffusent » convenablement avant de se poser en fine poussière, en « pruinant » les jeunes grappes. Ce pouvoir salissant est tel que le jet de la poudreuse produit au sein de la souche un nuage qui se détend de l'intérieur à l'extérieur et donne même parfois au cep un aspect « fumant ».

Les taches produites par un jet de bouillie bordelaise ou bourguignonne sont pratiquement posées sur la face extérieure du feuillage battu directement par le vent et la pluie, elles s'écaillent ou tombent, disparaissant rapidement.

Nous avons noté, maintes fois, des observations faites sur ce sujet en tenant compte de l'exposition des vignobles, de l'âge et du port des souches (gobelets ou cordons) du cépage (nature de la feuille, laisses ou tourmentées, glabres ou duveteuses). Nous pouvons ainsi assurer que nous sommes arrivés à sauver les grappes d'un vignoble envahi par l'Eudémis et le Mildiou de la

grappe alors que des pulvérisations liquides, convenablement exécutées à l'aide d'appareils à forte pression, *n'arrivaient pas à mouiller* 20 % *des grappes* au maximum.

Nous devons arriver à *établir, le mieux possible, le contact entre le produit employé et le parasite à combattre ;* or, nous sommes d'avis que, *dans la défense de la grappe, nous devons, sans hésiter, donner la préférence aux « poudres » qui recouvrent les grappes d'un « givre bleuté »*. Nous pensons toujours cependant que les deux premiers traitements doivent être exécutés à l'aide d'une bouillie cupro-arsenicale, les grappes étant encore à découvert. Cet apport de cuivre et d'arsenic (2 kg. sulfate de cuivre, 150 gr. d'arsenite de cuivre et 3 kilos de chaux, est la bouillie que je considère la meilleure dans ce cas), donne à la végétation *un état de santé très apparent* et semble communiquer ensuite aux tissus herbacés du cep une résistance aux maladies cryptogamiques qui se manifeste souvent pendant un temps assez long.

Faute d'installation suffisante, nous ne pouvons pas poursuivre les travaux de laboratoire entrepris sur ce phénomène physiologique important.

Dès le troisième traitement, l'arsenic ne sera plus employé, la forme « autorisée » ne donnant pratiquement pas des résultats suffisants par rapport aux dangers que présente l'emploi de ce poison.

Les traitements suivants seront exécutés, tantôt à l'aide d'une bouillie cuprique, tantôt sous forme de poudrages, ceux-ci seront à préférer ; ils seront exécutés à l'aide de poudres cupriques très fines, très légères, c'est-à-dire très adhérentes, afin que le nuage produit pénètre partout et n'offre pas de prise aux agitations atmosphériques. Ce traitement contre le Mildiou peut être très utilement complété par une addition à la poudre cuprique, d'un produit insectifuge ou insecticide à base de pyrèthre, de nicotine ou d'un sel de baryum, chlorure ou fluosilicate, etc...

A ce sujet, mentionnons à nouveau que les poudres employées agissent sur les parasites animaux :

1° par leur *état pulvérulent* qui gêne la ponte des papillons qui ne déposent généralement pas leurs œufs sur une surface « salie ». De même, le poudrage gêne les chenilles au cours de leurs déplacements en pouvant obstruer les stomates et provoquer parfois l'Asphyxie ;

2° *par leur odeur*, pouvoir insectifuge agissant sur les papillons au moment des vols, en les éloignant ;

3° *par contact externe*, souvent mortel avec des poudres contenant des produits nocifs ;

4° *par empoisonnement* après injection d'organes herbacés poudrés. Une poudre bien préparée peut présenter à la fois tous ces avantages ; elle est douée alors d'une grande efficacité, *si le traitement est soigneusement exécuté.*

Nous nous permettrons donc de conseiller aux viticulteurs de s'adresser à une maison honorablement connue pour l'achat des poudres insecticides et anticryptogamiques s'ils ne veulent pas s'exposer à des dépenses inutiles, suivies de déboires se traduisant par une préservation « chimérique » de leurs vigno-

bles. Soulignons à nouveau *qu'un poudrage est facile à exécuter et que son efficacité contre des adversaires difficilement abordables est aujourd'hui pratiquement et officiellement reconnue.* Nous ne devons pas hésiter à défendre notre récolte, c'est-à-dire le produit de notre labeur. « Il faut poudrer » !

MARCEL BIRON,
Ingénieur agricole,

L'AGRICULTURE ET LA VIE CHERE

Un article paru dans le *Petit Bleu*, accusant les agriculteurs d'être la cause de la vie chère, a besoin d'être relevé en raison de son esprit par trop tendancieux.

Nul ne doit ignorer que les commerçants, pour masquer leurs bénéfices, accusent le paysan d'être le principal auteur de la hausse des prix.

Pour bien démontrer que les terriens ne sont pour rien dans cette hausse, il n'est rien de tel que de donner au grand jour les aléas de chacun des deux métiers.

Celui de commerçant ou d'industriel se borne, l'un à vendre, l'autre à produire une marchandise soumise aux seuls cours des matières premières particulièrement stables depuis la stabilisation du franc. Les deux établissent leurs bénéfices de façon à bien se couvrir des petites fluctuations qui pourraient se produire.

Les cours des actions en Bourse confirment la prospérité de l'industrie, la vente en peu d'années des fonds de commerce avec de gros bénéfices, le luxe étalé par les marchands, leur train de vie, démontrent qu'il leur faut peu de temps, actuellement, pour s'enrichir, alors que les grands-parents mettaient une vie entière à se créer une modeste aisance.

En est-il de même pour le paysan ?

Non ! sa rude tâche quotidienne ne lui laisse pas le loisir avec sa famille de jouir des palaces et casinos.

Debout dès l'aurore, il équipera bêtes et matériel, pour fumer, labourer et ensemencer ses champs, tandis que le commerçant ouvrira sa boutique à une heure où le cultivateur a déjà sué sang et eau pour mettre ses terres en valeur.

En outre, par quelles transes ne passe-t-il pas, lorsque le mauvais temps menace de détruire en quelques instants ses efforts d'une année ?

A côté de ses terres, n'a-t-il pas à soigner journellement ses bêtes que menacent également les intempéries et les épidémies ?

La terre ne coûte rien à produire, l'herbe pousse seule, vous racontent les gens bien informés des villes !

Qu'ils y viennent, à la terre, peuvent leur crier les terriens, et nous les verrons déchanter en peu de temps !

Se doutent-ils, les citadins, des frais qui grèvent un litre de lait ? Qu'ils sachent que les vaches qui fournissent ce lait ont été payées très cher et que

pour les nourrir, il faut en hiver leur donner des milliers de bottes de foin, des centaines de quintaux de betteraves, carottes, rutabagas d'une valeur marchande très élevée.

En été, elles mangent l'herbe des prairies qui, pour être nourrissante et abondante, a exigé des sacs d'enkrais, des hersages et autres soins onéreux que le public ignore.

A ces frais viennent s'ajouter ceux de la traite, du transport des champs à la ferme, du gardiennage, etc., etc.

Pour écouler sa marchandise et réaliser des bénéfices, le commerçant établit ses prix en conséquence, tandis que le paysan avec son lait, matière particulièrement périssable, est obligé d'accepter ceux imposés par les grandes sociétés de ramassage.

Il en est de même pour le beurre.

Il ne peut pas stocker, lui !

Lorsque récoltes et animaux sont à point pour être vendus, ce n'est encore pas le cultivateur qui établit les prix. Ils sont fixés par des intermédiaires qui, pour réaliser de gros gains, offrent souvent des prix dérisoires que le terrien accepte faute de pouvoir conserver ses produits.

N'a-t-on pas vu dernièrement des bœufs de boucherie dans les fermes sur la base de 3 fr. le kilog brut et revendus dans les grands centres de 25 à 30 fr. le kilog net ?

Cette marchandise supporte certainement des frais de transport de la ferme à l'étale du boucher, mais qui sont peu de chose à côté des bénéfices prélevés par les intermédiaires et les détaillants. Témoin pour ces derniers leur train de vie et le peu de temps qu'ils mettent à céder leurs fonds de commerce.

Est-ce encore l'agriculteur qui fait la vie chère ?

D'autre part, les consommateurs, qui accusent les terriens, ne sont-ils pas eux-mêmes en partie la cause de la hausse constante des produits de consommation ?

Depuis la guerre, ne veulent-ils pas jouir, sans se restreindre, et payer n'importe quel prix ?

Dans ces conditions, le marchand, certain d'écouler sa marchandise, ne visera qu'à l'augmenter.

En ville, on trouve tout naturel que les mercantis mènent grand luxe, roulent dans de superbes limousines, mais on pousse des hauts cris lorsqu'un paysan se procure une camionnette pour le transport de ses denrées dans les marchés.

Depuis des siècles, il a été le baudet de la fable, corvéable à merci. C'est lui qui a enrichi le commerce et supporté les plus lourdes charges sous forme de dîmes anciennement et de taxes actuellement sur le blé et le lait.

Les producteurs de betteraves ne sont-ils pas tous les ans les victimes de puissants sucriers ?

Que le public comprenne bien une fois pour toutes qu'il n'a qu'à chercher à qui cela profite, lorsqu'il entend crier contre les cultivateurs.

MAC GRELLET.

ACTUALITÉS

Situation viticole et vinicole du Languedoc (E. F.). — Vins et métaux (L. Mathieu). — Vœu de la Société nationale d'Encouragement à l'agriculture, relatif au sucrage. — Vœux de la Chambre d'agriculture de la Gironde (M. D.). — Proposition de loi sur la constitution du bien de famille insaisissable (M. D.). — Pour l'exportation des fruits et primeurs. — L'exportation des cerises en Allemagne. — Exportation en Belgique des vins français titrant plus de 12° (M. D) — Les vins algériens et la question des vins anormaux (M. D.). — Cours normal ménager agricole de l'Union du Sud-Est. — Vœu de l'Association syndicale des Ingénieurs agricoles et assimilés du département d'Alger. — Institut œnotechnique de France : cours préparatoires aux vendanges.

Situation viticole et vinicole du Languedoc. — Malgré un très fort vent du Nord qui a soufflé avec rage pendant plusieurs jours, le vignoble reste vert et les raisins se développent normalement. Il est vrai que le vent était froid au lieu d'être brûlant, comme nous en avons quelquefois à cette époque.

Beaucoup de viticulteurs que nous avons rencontrés dans notre tournée à travers le vignoble s'étonnent de la verdeur des vignes qui n'ont pas reçu de pluies depuis le mois de janvier. Nous pensons que si l'absence totale de pluies de la fin de l'hiver n'a pas porté jusqu'à maintenant plus de préjudice au vignoble de notre région, c'est parce que la terre a été remuée fréquemment.

La sécheresse devient plus dangereuse si après une forte pluie d'été qui tasse le sol, on ne détruit pas la croûte par des façons superficielles.

Nous craignons tout de même que si nous n'avons pas de pluies d'ici à la fin du mois, notre vignoble change d'aspect.

La C. G. V. s'est tout de même un peu pressée pour demander la remise d'impôts aux vignerons, à cause de la sécheresse.

Nous avons vu quelques viticulteurs, peu nombreux il est vrai, qui enlevaient des feuilles du milieu des ceps. Ils ont tort, surtout par une année de sécheresse. Ils exposent les raisins au grillage. Le mieux dès le 14 juillet est de ne plus toucher les vignes qui ont d'ailleurs reçu assez de façons. Le Mildiou n'est pas menaçant cette année. Attendre des rosées de la nuit ou des brouillards pour effectuer un nouveau sulfatage.

Si on ne fait pas de sulfatage au moment de la véraison, il sera bon de faire un léger soufrage. L'Oïdium a fait son apparition un peu partout. Si on fait un nouveau sulfatage fin juillet, on peut supprimer le soufrage, en mélangeant aux bouillies cupriques du soufre liquide colloïdal.

Parmi les greffages de l'année, il y a de bonnes réussites ; mais on remarque aussi des manquants à certains endroits, ou des pousses rabougries.

Plusieurs facteurs contribuent à la réussite irrégulière des greffages. La température a pourtant été favorable. Certaines manques sont dues à la mauvaise conservation des sarments destinés à fournir les greffons. Ceux qui étaient dans l'eau dans les cours en février, lorsque le thermomètre est descendu à 12 ou 15 degrés au-dessous de zéro, ont certainement souffert, et on a eu tort de les utiliser.

On ne constate pas trop de coulure sur les raisins qui sont sains et beaux jusqu'à maintenant. L'Apoplexie de certains ceps commence à se constater ; nous espérons qu'avec la sécheresse, il y aurait moins de mortalité de souches. Il faudra dans le courant de l'hiver prochain faire le traitement préconisé par M. Viala contre « l'Esca » qui cause l'Apoplexie.

M. Gard cherche à substituer au traitement d'hiver préconisé par M. Viala une incorporation à la bouillie bordelaise de 250 gr. d'arséniate de soude par 100 litres de bouillie. Le traitement serait moins coûteux et pas aussi dangereux, mais nous le croyons beaucoup moins efficace.

Faire nettoyer les fossés par les ouvriers inoccupés et se débarrasser du chiendent. L'été sec que nous subissons est propice à cela.

Marchés vinicoles et défense du vin. — Les marchés vinicoles de la région continuent à être calmes ; mais les quelques affaires traitées comportent l'enlèvement immédiat des vins, ce qui prouve que les stocks n'existent pas chez les commerçants. On constate le remplissage de wagons-réservoirs dans toutes les gares ; aussi leur location est passée de 1 fr. 50 à 1 fr. 65 et 1 fr. 85 l'hecto-voyage.

Les vins d'Espagne et d'Algérie qui arrivent en très petite quantité à Sète se paient sur quai, dédouanement compris, 15 à 16 fr. le degré pour les vins ordinaires et 16 à 17 fr. pour les vins supérieurs.

Nous constatons avec plaisir que beaucoup de restaurants de notre région comprennent le vin dans le prix des repas.

Certaines personnalités politiques qui se disent les grands défenseurs de la viticulture organisent des visites dans tous les pays, bien entendu pas à leurs frais. Les dépenses sont énormes pour le peu de résultats obtenus.

On ferait mieux de s'occuper de notre régime intérieur, et des droits d'entrée des vins étrangers.

Nous répétons : un peu moins de battage, moins de missions à l'étranger très coûteuses et un peu plus de travail soutenu et efficace. — E. F.

Vins et métaux. — Autrefois, tous les outillages de vinification et de cave étaient exclusivement construits en bois, depuis les paniers de vendanges jusqu'aux cuves, barriques, etc., et encore en bois choisis pour leur neutralité de goûts ; à peine avait-on, en quelques régions, des maies de pressoir ou quelques cuves en granit. L'expérience avait en effet appris que le contact du vin avec les métaux usuels, le fer surtout, avec les bois résineux, avec les pierres calcaires, modifie le vin défavorablement, et aujourd'hui encore nombre de praticiens hésitent à se servir d'outils en métal ; s'ils ont des raisons d'être défiants, une expérience très générale a cependant démontré qu'il faut une distinction entre les métaux et de plus que même les métaux attaquables par le vin peuvent être protégés efficacement par des vernis, émaux, etc.

L'argent, le cuivre rouge, le bronze, l'étain, ont depuis longtemps été utilisés, leur résistance pratique à l'attaque des vins ayant été démontrée ; cependant, cette résistance n'est pas absolue, car elle dépend de la température et aussi de la présence d'acide sulfureux ; même l'argent est dissous à la longue, puisqu'il faut de temps en temps réargenter les tuyauteries de cuivre argenté où circule beaucoup de vin ; mais cette attaque, comme celle du verre, est pratiquement insignifiante dans les manutentions à la température ordinaire ; le cuivre est moins résistant à température élevée et doit alors être recouvert d'étain fin qui a de plus l'avantage d'en empêcher l'oxydation à l'air, car l'oxyde de cuivre, comme les oxydes métalliques, est dissous par le vin (expérience du sou de bronze dans le vin).

Les aluminiums presque purs, que l'industrie fabrique actuellement, sont pratiquement inattaquables par les vins. Par contre, le fer et ses dérivés, aciers, fontes, le nickel, le zinc, le plomb, auxquels il faut ajouter le cuivre jaune ou laiton, sont dissous surtout au contact de l'air qui favorise l'oxydation. Ajoutons que l'acide sulfureux à dose élevée apporte au vin son pouvoir corrosif intense pour les métaux.

L'introduction dans le vin même de très petites quantités de fer par son contact avec le métal et surtout avec les fers rouillés donne aux vins une oxydabilité spéciale (Casse ferrique) et à dose élevée un goût d'encre désagréable.

On a pu employer depuis de longues années, pour le petit appareillage, des vernis protecteurs, paraffine, vernis à la base de gomme-laque, qui donnent toute satisfaction suivant la destination des parties protégées ; les émaux minéraux, ou à base de résines synthétiques, les revêtements vitrifiés, permettent une protection très efficace quand ces émaux, inattaquables par les acides du vin, sont bien adhérents au métal et ne se fissurent pas, ce qui dépend à la fois de leur composition et du soin de leur application, en particulier du décapage parfait des surfaces à émailler : cuves métalliques, wagons-réservoirs, récipients divers en tôle, ainsi protégés, sont devenus d'un usage courant. Cela ne veut pas dire qu'on a une sécurité absolue avec ces moyens de protection, il est toujours prudent d'exiger des fournisseurs des garanties de non-altération et de parfaite conservation de la couche protectrice au contact des vins sulfités aux doses légales maxima. — Prof. L. Mathieu, *agrégé de Sciences Physiques et Naturelles, directeur de l'Institut œnotechnique de France.*

Vœu de la Société Nationale d'Encouragement à l'Agriculture, relatif au sucrage. — La Société Nationale d'Encouragement à l'Agriculture a émis le vœu suivant :

« Que la chaptalisation soit limitée, aux années où la nécessité s'en imposera, pour maintenir la qualité normale des vins. Cette autorisation sera subordonnée à une décision annuelle de l'administration préfectorale. La chaptalisation sera toujours limitée, au maximum, à deux degrés d'alcool en puissance ;

« Que soit, aussitôt que possible, ramené à la parité du prix de l'alcool, le droit sur le sucre employé à la chaptalisation ;

« Que soit étudiée, par les stations œnologiques, la question du sucrage à l'aide des moûts de raisins concentrés ou à l'aide de sucre de raisin ; que l'influence de cet emploi sur la qualité des vins soit déterminée lorsque les moûts et sucres de raisins employés seront de même origine que les vins à chaptaliser. »

Vœux de la Chambre d'Agriculture de la Gironde. — La Chambre d'Agriculture de la Gironde, dans sa session de mars dernier, a émis un certain nombre de vœux intéressant la viticulture.

Elle a demandé, notamment, que des mesures soient prises pour éviter que l'introduction massive des vins algériens ne provoquât la ruine du vignoble métropolitain, qui ne peut lutter contre les bas prix de revient dont bénéficie l'Algérie.

D'autre part, elle a réclamé l'interdiction totale et absolue du sucrage des vendanges dans la France entière.

La Chambre d'agriculture de la Gironde a pris, en outre, position à l'égard de la politique des engrais et de la politique agricole en général :

Le prix de transport des engrais et de la chaux doit être notablement abaissé ; les nitrates de soude ne doivent faire l'objet ni de droits d'entrée, ni de contingentement, toutes mesures qui feraient augmenter le prix des engrais azotés, dont le prix doit être au contraire abaissé pour faire baisser le prix de revient des récoltes ; la fabrication, la vente ou l'importation des engrais ne doivent pas être réglementées sans consultation générale des chambres d'agriculture et sans leur discussion par le Parlement.

D'autre part, les sommes considérables qui sont mises à la disposition des Offices agricoles doivent être employées à la distribution de semences aux agriculteurs.

Au point de vue, enfin, de la politique agricole générale, il est à souhaiter que le Parlement reprenne, sans tarder, l'étude du régime douanier, qu'il lui donne une solution conforme aux intérêts agricoles et que la protection accordée à l'agriculture soit égale à celle dont bénéficient les autres branches de l'activité nationale. Il importe, pour réaliser ce programme, que les chambres d'agriculture soient toujours consultées lorsqu'il s'agira de questions douanières ou commerciales intéressant l'agriculture.

Notons, en terminant, que la chambre d'agriculture de la Gironde a pris position sur la question capitale du statut des coopératives ; elle réclame l'établissement, par le Parlement, d'un statut spécifique de la coopération, sans pour cela réglementer la forme légale des Sociétés coopératives agricoles :

Les textes en vigueur utilisés par les Société coopératives doivent être simplement codifiés.

Les Coopératives agricoles ne réalisant aucun bénéfice, doivent être exonérées de la taxe sur le chiffre d'affaires.

Enfin, au cas où la taxe à la production serait substituée au chiffre d'affaires, celle-ci ne doit, en aucun cas, s'appliquer aux produits de la terre sortant de chez le récoltant, quelles que transformations que ce récoltant ait fait subir à ses produits pendant qu'il les avait en sa possession.

On voit par ce bref exposé qu'aucune des questions agricoles à l'ordre du jour n'a laissé indifférente la Chambre d'agriculture de la Gironde.

Elle a exposé son programme d'intensification de la production en déve-

loppant ses vues sur la politique des engrais, et la distribution des semences sélectionnées. Elle a demandé une politique douanière libérale qui mît l'agriculture sur un pied d'égalité avec l'industrie. Elle a réclamé, pour les coopératives agricoles, un statut spécifique et le droit de vivre à l'abri des exactions du fisc. Elle a proclamé, enfin, pour les chambres d'agriculture, leur droit absolu à être consultées par le Gouvernement et le Parlement sur toutes les questions d'intérêt agricole.

Nous donnerons, dans un prochain article, un aperçu général des desiderata formulés par les chambres d'agriculture par la voix de leurs Présidents, en mars dernier. — M. D.

Proposition de loi sur la constitution du bien de famille insaisissable. — M. Rouguier, député, et plusieurs de ses collègues, viennent de déposer une proposition de loi tendant à modifier l'article 2 de la loi du 12 juillet 1909 sur la constitution du bien de famille.

La loi du 14 mars 1928, en effet, modifiant celle du 12 juillet 1909, a porté de 8.000 à 40.000 francs la valeur de ce bien.

D'après la législation en vigueur, le caractère d'insaisissabilité subsiste même si par suite de plus-value, le bien dont il s'agit acquiert une valeur supérieure à 40.000 francs.

Cette loi a été faite surtout dans l'intérêt des ruraux et pour empêcher que le bien, péniblement acquis par eux, ne leur soit enlevé.

Mais, d'autre part, le salarié urbain, dont les conditions de vie sont différentes de celles de l'ouvrier des campagnes, possède pour toute fortune, et souvent au prix de beaucoup de privations, les biens meubles qui ornent son logis. Souvent, par suite de chômage, le travailleur urbain voit ses meubles vendus aux enchères et se trouve réduit à la misère.

Ces meubles, du reste, ne constituent pas, pour le bailleur, une garantie bien sérieuse. En outre et surtout, la collectivité tout entière a intérêt à ce que le foyer familial soit protégé et que soient arrêtés les effets de la dégénérescence sociale. Or ceci n'est possible que si ce foyer, rendu confortable et agréable grâce au travail de toute la famille, reste intact.

En conséquence, la proposition de loi dont le texte suit vient d'être déposée sur le bureau de la Chambre :

« Article 1er. — L'article 2 de la loi du 12 juillet 1909, modifié par la loi du 14 mars 1928, est modifié ainsi qu'il suit :

« Le bien de famille peut comporter, soit une maison ou portion indivise de maison, soit, à la fois, une maison et des terres attenantes ou voisines occupées et exploitées par la famille, soit, lorsque la famille habite des lieux loués, les meubles meublants, le linge, les vêtements et objets de ménage appartenant aux membres de la famille.

« La valeur dudit bien, en ce qui concerne exclusivement les meubles meublants, le linge, les vêtements et objets de ménage appartenant aux membres de la famille, ne devra pas, lors de sa fondation, dépasser la somme de 15.000 francs. »

« Article 2. — L'article 4 de la loi du 12 juillet 1909, modifié par la loi du 14 mars 1928, est modifié ainsi qu'il suit :

« Toutefois, lorsque le bien, tel qu'il est défini ci-dessus, est d'une valeur inférieure à 15.000 francs, il peut être porté à cette valeur au moyen d'acquisitions, qui sont soumises aux mêmes conditions et formalités que la fondation.

Le bénéfice de la constitution du bien de famille *mobilier reste* acquis alors même que, par le seul fait de la plus-value postérieure à la constitution, ce chiffre de 15.000 francs se trouverait dépassé. » — M. D.

Pour l'exportation des fruits et primeurs. — Une délégation du Comité national permanent d'Exportation des fruits et primeurs, conduite par M. J.-H. Ricard, ancien ministre, et composée de représentants de nos principales régions exportatrices de fruits et primeurs, a été reçue successivement par M.

Georges Bonnefous, Ministre du Commerce, et par M. Jean Hennessy, Ministre de l'Agriculture, auxquels elle a fait part des préoccupations des producteurs et des commerçants au sujet de l'exportation des cerises en Grande-Bretagne et de l'entrée des prunes et des raisins en Allemagne, spécialement de provenance algérienne.

MM. Hennessy et Bonnefous ont montré l'intérêt des mesures qu'ils avaient déjà prises à ce sujet et leur souci de tenir compte dans la mesure du possible des doléances justifiées des intéressés.

La délégation a, en outre, fait savoir qu'après accord avec les compagnies de chemins de fer et les importateurs à l'étranger, le prochain Congrès international des fruits et primeurs se tiendra cette année à Strasbourg, du 14 au 16 avril. Les Ministres de l'Agriculture et du Commerce ont bien voulu accepter de s'y faire représenter et de l'honorer de leur patronage.

L'exportation des cerises en Allemagne. — L'Union du Sud-Est des Syndicats agricoles nous communique :

« Nous sommes heureux d'informer les producteurs de cerises que les pourparlers engagés entre le Ministère de l'Agriculture et l'Allemagne ont abouti aux accords suivants :

Tout envoi de cerises à destination de l'Allemagne devra être accompagné de deux documents :

1° Une déclaration attestant l'exactitude de l'origine des cerises faisant l'objet de l'expédition. Cette déclaration devra être signée par le maire de la commune où est domicilié le producteur.

2° Un certificat phytopathologique témoignant que les cerises expédiées sont indemnes du ver. Cette pièce devra être signée soit du maire, soit d'un fonctionnaire du Ministère de l'Agriculture dans les localités où il en réside un. A Lyon, on peut s'adresser à M. Ponsart, directeur des Services Agricoles, 14, rue Bonnefoi, ou à M. Vidault, professeur d'arboriculture, 42, rue Pierre-Corneille, Lyon. »

Exportation en Belgique des vins français titrant plus de 12°. — La difficulté rencontrée par les exportateurs français de vins français en Belgique vient, nous l'avons signalé, de ce que les agents de la répression des fraudes, chargés de ce service, sont fréquemment absents pour leur service de la localité où se trouve leur résidence.

L'Administration propose, actuellement, de prendre les mesures nécessaires pour qu'à l'avenir, les vins en question soient obligatoirement accompagnés de duplicata de titres de mouvement portant la double mention de l'appellation d'origine et du non-vinage.

La nouvelle solution envisagée doit être soumise à l'agrément du gouvernement belge ; nous aimons à croire qu'elle sera acceptée. — M. D.

Les vins algériens et la question des vins anormaux. — La Chambre de Commerce d'Alger s'est émue récemment (séance du 12 juin 1929) au sujet de la récente circulaire du Ministre de l'Agriculture donnant des instructions aux directeurs des laboratoires agréés, pour l'application de la loi sur la répression des fraudes, en vue de refouler « les vins anormaux de diverses provenances qui se présenteraient dans nos ports, vins dont les anomalies de composition peuvent, dans certains cas, tenir à des circonstances naturelles, mais aussi à des opérations frauduleuses ».

Il semble que soient visés, par cette circulaire, les vins algériens à faible degré et cependant parfaitement sains. Leur teneur réduite en alcool tient uniquement aux conditions climatiques et agrologiques.

Le Syndicat commercial algérien a protesté par un vœu, le 28 mai dernier, contre cette circulaire. La Chambre de Commerce d'Alger s'étonne, à son tour, que l'on songe à créer des difficultés à la circulation des vins algériens en France, sous prétexte d'une faible teneur alcoolique résultant, normalement, des conditions climatiques variables suivant les années.

En conséquence, les viticulteurs algériens intéressés se proposent de demander au ministre de l'Agriculture de préciser, comme suite à sa précédente circulaire, à quels caractères analytiques ou organoleptiques on peut reconnaître des vins normaux et de donner une définition des vins ordinaires de consommation comportant une composition minimum en éléments constitutifs, définition qui ne concernerait que les vins vendus par les détaillants. — M. D.

Cours normal ménager agricole de l'Union du Sud-Est. — A la campagne, une femme a deux ménages à gouverner : le ménage de sa famille et celui de la ferme, elle doit surveiller la vacherie, la laiterie, la porcherie, l'élevage des volailles et doit pouvoir seconder son mari, le suppléer même en cas de maladie. On ne s'improvise pas bonne maîtresse d'exploitation, il faut connaître son métier, autrement il paraît fastidieux et difficile : c'est pour cela que les cours ménagers agricoles ont été créés, leur succès est la meilleure preuve de leur utilité.

C'est pour former des maîtresses qui munies de diplômes seront aptes à donner cet enseignement que l'Union du Sud-Est organise chaque année un « *Cours Normal Ménager Agricole* ».

Le 19e Cours Normal Ménager Agricole s'ouvrira le mardi 30 juillet, à l'Institut Ménager, 12, montée Saint-Laurent, et durera cinq semaines environ.

Les demandes de renseignements et les inscriptions devront être adressées avant le 15 juillet à « l'Union du Sud-Est des Syndicats Agricoles, 1, rue Bellecour, à Lyon ».

Vœu de l'Association syndicale des Ingénieurs agricoles et assimilés du Département d'Alger. — Le vœu suivant est adopté à l'unanimité :

« Considérant que l'emploi du sucre en vinification pour l'obtention de vins de première cuvée rend des services incontestables dans les régions où la vigne mûrit insuffisamment ses fruits ;

« Considérant que cette opération risque d'entraîner des conséquences économiques fâcheuses si on continue à l'autoriser avec une taxe insuffisante de 100 francs par quintal de sucre mis en œuvre dans tous les départements ;

« L'Association syndicale des Ingénieurs agricoles et assimilés du Département d'Alger émet le vœu que :

« Le sucre employé au sucrage des moûts soit désormais surtaxé à raison « d'au moins 500 francs le quintal ;

« Elle spécifie en tous cas qu'il ne doit exister aucune différence de traite- « ment ou de taxes entre les départements du Midi de la France et ceux de « l'Algérie. »

Institut œnotechnique de France : Cours préparatoires aux vendanges. — Bien vinifier, quels que soient la nature de cépage et l'état du raisin, c'est retirer de sa vendange un vin qui fera prime à la vente par sa supériorité de qualité sur les vins de même origine ; or cela est possible même avec l'outillage le plus simple, à la condition de bien raisonner pour conduire les diverses opérations adaptées au matériel.

Mais pour raisonner, il faut avoir quelques connaissances théoriques sur la constitution du raisin pour utiliser les éléments qui donnent la qualité et éliminer du vin ceux qui le déprécient, et sur les trois groupes de phénomènes de la cuvaison pour aider ceux qui sont favorables et entraver ceux qui sont nuisibles, etc. ; on peut avoir plus de couleur, un bouquet plus développé et même plus de 1° d'alcool de plus que si on laisse la cuvaison s'effectuer sans soin.

C'est ce qu'obtiennent facilement ceux qui appliquent ces principes acquis par l'étude, très attrayante sous la forme d'expériences, du Cours d'œnotechnie appliqué à la vinification, du Prof. L. Mathieu, cours qui peut être suivi très fructueusement même par ceux qui n'ont aucune notion de chimie.

Les programmes et notices sont envoyés sur demande avec timbre pour réponse, à la Direction de l'Institut œnotechnique de France, 3, avenue Joannès, à Gagny-lez-Paris (Seine-et-Oise).

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix des vins de consommation courante : dans les dépôts : de 2 fr. 50 à 2 fr. 80 le litre.

Vente en demi-gros : Vins rouges de 8° à 10°, de 220 à 260 fr. ; Vins blancs de 8° 1/2 à 10°, de 270 à 290 francs. Ces prix s'entendent à l'hectolitre pour marchandises rendues dans Paris, droits compris.

Prix au détail : vin rouge, de 540 à 590 fr., vin blanc dit de comptoir, 690 fr. à » fr. Bordeaux rouge vieux 950 fr., Bordeaux blanc vieux 975 fr. Ces prix s'entendent à la pièce rendue dans Paris, droits compris.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, 675 fr. à 750 fr. la pièce nue. Vins blancs de Sologne, la pièce nue, de 476 à 525 francs. Vins blancs de Blois, 450 à 500 francs la pièce nue.

Vins de Touraine : Vins blancs 1928 supérieurs, de 400 à » francs. Vins rouges, 9°5 à 11°, de 200 à 210 francs l'hectolitre. Gros plants 1928 ordinaires, 450 fr. Gros plants 1928 supérieurs, 600 fr. Muscadets 1928, 1.000 à 1.200 francs. Noahs, 275 à 350 francs

Vins d'Anjou : Rouges Groslot, 600 fr. à » fr. Rouges Gamay, de 700 fr. à 800. Vins blancs ordinaires, 8 à 9°, 65 fr. le degré bar ; 10° et au-dessus, 70 fr. le degré bar. Blancs supérieurs, de 100 à 125 fr. le degré bar. Blancs de coteaux, 1928, 1.500 fr. et plus.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1928, 1er choix, 1.200 à 1.400 fr., ordinaire, de 1.100 à 1.200 fr. ; Gros plants 1928 ordinaires, de 450 à 500 fr. ; supérieurs 535 à 600 fr. la pièce de 228 litres, prix au cellier du vendeur.

Algérie. — Vins 1928 : Rouge, 11 fr. » à 14 fr. » le degré. Blancs, de » fr. » à » fr. » le degré. Trois-six de vin 96/97°, 1.200 à 1.225 fr. les 100°.

Midi. — *Nîmes (8 juillet 1929). — Cote officielle :* Vins rouges, de 8° à 9°, de 119 à 125 fr. Vins rouges de 8 à 9°, de 125 à 130 fr. Montagne 1er choix, de 15 fr. à » fr. » le degré Costières, de 10 à 12°, de » à » fr. » le degré. Vins blancs 10 à 11°, » à ». Rosé, Paillet 8 à 10°, de 14 fr. à 15 fr. » le degré. Trois-six de vin 86°, de » fr. à » fr. ; trois-six de marc 86°, de » à » fr. ; eau-de-vie de marc 52°, de » à » fr. l'hectolitre. Vin à distiller » fr. » à » fr. » le degré, pas d'affaires.

Montpellier (9 juillet 1929). — Récolte 1928 : Vins rouges, de 8 à 10° 1/2, de 115 fr. à 152 fr. l'hectolitre ; Blancs de blanc, de » fr. » à » fr. » le degré. Rosé, de » fr. » à » fr. » le degré. Esprit de vin à 86°, à » fr. l'hectolitre. Eaux-de-vie de Montpellier à 52°, » fr. à » fr. Marc 52°, » à » fr. les 100 degrés Rectifié, de 95 à 97° les 100 degrés, à » fr. Lie de vin, de » à » francs l'hectolitre. Pas d'affaires signalées.

Béziers (7 juin). — Récolte 1928 : Petits degrés, de 15 fr. 50 à 17 fr. le degré. Couleur moyenne, de 15 fr. » à 15 fr. 50 le degré. Vins supérieurs, de » fr. à » fr. » le degré. Vins rosés, de 8 à 11° de » fr. » à » fr. le degré. Bourrets et Picpouls, de 9°5 à 11°, de » fr. » à » fr. » le degré. Trois-six de vin, 86°, » de à » fr. Eau-de-vie de Béziers, 52°, à » à » fr. ; trois-six de marc 86°, » à » fr. Eau-de-vie de marc 52°, de » à » fr. Fine Béziers 52°, » à » fr. Pas d'affaires.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 7 juillet 1929.

Vins rouges, de 15 fr. 50 à 16 fr. le degré avec appellation d'origine minervois.

Carcassonne (13 juillet). — Récolte 1928 : Vins rouges de 9° à 10°, de 133 à 150 fr., de 10 à 12°, de 140 à 180 fr. l'hectolitre.

Perpignan (15 juillet 1929). — Vins rouges : Récolte 1928, de 8 à 9°, de 110 à 120 fr. ; de 9 à 10°, de 120 à 132 fr.

Vins d'Alsace. — Vins blancs courants : Nouveaux 1928, 360 à 400 fr. Haut-Rhin, 330 à 370 fr. Bas-Rhin, vieux 1927, 360 à 400 fr. Haut-Rhin, 320 à 360 fr. Bas-Rhin. Vins blancs supérieurs : Nouveaux 1928, de 440 à 520 fr., Haut-Rhin, 380 à 480 fr. Bas-Rhin. Vins vieux, » à » fr. Haut-Rhin, » à » fr. Bas-Rhin. Vins blancs fins nouveaux, 600 à 900 fr. Haut-Rhin, 600 à 800 fr. Bas-Rhin. Vins rouges, » à » francs. Haut-Rhin Hybrides, 220 à 240 et Bas Rhin ».

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, les 100 kilos, 151 fr. 00 à 155 fr. 00 ; orges, 110 fr. 00 à 121 fr., escourgeons, 105 fr. à 106 fr. ; maïs, 117 fr. 50 à 124 fr. 00; seigle, 102 à 115 fr. ; sarrasin, 112 fr. à 129 fr. ; sorgho, « fr. à » fr. » ; avoines, 101 fr. 00 à 115 fr. On cote les 100 kgr. à New-York, les blés 136 fr. 62 à » fr. ». — Buenos-Ayres, » fr . ». — Chicago, 113 fr. 38. — Sons, 58 fr. à 100 fr.

Pommes de terre. — Nouvelles du Midi, de » à » fr. — De Paris, de 50 à 70 fr. ; jaune commune, de » à » fr. ; Saucisse rouge, de » à » fr. ; St-Malo, 58 à 62 fr. ; Rosa, » à » fr. ; Blanche commune, de » à » fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kg à Paris : Paille de blé, 195 à 230 francs ; paille d'avoine, de 195 à 230 fr. paille de seigle, 195 à 230 fr. ; luzerne, 360 à 390 fr. ; foin, 335 à 375 fr.

Tourteaux alimentaires. — Tourteaux de lin, les 100 kgr. 151 fr. 00 (Marseille) ; d'arachide blanc, 131 fr. 00 (Marseille) ; Coprah, 119 fr. 00 ; Palmiste, 106 fr. 00.

Esprits et sucres. — Alcool 86°, de » fr. à » fr. l'hecto nu. — Sucres blancs cristallisés nus 100 kgr., 245 fr. 50 à 246 fr. 50.

Bétail (La Villette le kgr. viande nette suivant qualité). — Bœufs, 4 fr. 00 à 20 fr. 00. — Veaux, 7 fr. 00 à 17 fr. 50. — Moutons, 5 fr. 00 à 36 fr. 00. — Porcs, 10 fr. à 18 fr. 50.

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 19 fr. 50 le kg. — Acide citrique, 22 fr. 00 le kilogr. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kg. — Anhydride sulfureux, 210 à » francs. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche) 18 % de potasse, 17 fr. 50 ; sulfate de potasse /46 %, 98 fr. 70 chlorure de potassium, 49 % 72 fr. 00. — *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 110 fr. 00 à 122 fr. 50 les 100 kilos. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 90 à 98 fr. 50 les 100 kg., sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 114 à 116 fr. — *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 29 fr. 50 à 33 fr. 75 les 100 kg. ; superphosphate d'os (G. M.), (0.5 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 49 fr. 00. — Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 56 fr. ». — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 115 fr.

Sulfate de cuivre, cristaux 24/9 %, 376 fr. les 100 kg. — **Sulfate de fer** 10 % en sacs de 100 kg., 32 fr. à ». — **Phosphates moulus**, 26 %, 24 fr. 25 à 26 fr. — **Chaux** 31 francs. — **Soufre trituré**, 98/99 %, » à 105 fr. ; **raffiné**, » fr. — **Soufre sublimé**, 119 fr. 50 à » fr. — **Nicotine** à 500 gr., 350 fr. les 5 litres. — **Arseniate de plomb**, 690 fr. en bidons de 30 kg., 800 fr. en bidons de 10 kg., 900 fr. en bidons de 5 kg. et 1.000 fr. en bidons de 2 kg. — **Arseniate de chaux** (calarsine en pâte). En fûts de 50 kg 4 fr. 25 le kg. En boîtes de 3 kg 6 fr. le kg. En fûts de 25 kg 4 fr. 50 le kg. En boîtes de 1 kg 500, 6 fr. 75 le kg. — **Suifs Glycérinés**. 80 %, 445 fr. les 100 kilos.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles centrales de Paris : Abricots du Midi, de 280 à 600 francs. — Haricots verts du Midi, de 200 à 300 fr. les 100 kilos. — Pêches du Midi, 250 à 800 fr. — Prunes d'Algérie, de 300 à 600 fr. — Bananes, de 500 à 550 fr. les 100 kg. — Amandes vertes, 250 à 450 fr — Cerises de Paris, 300 à 1.000 fr. — Fraises de Paris, de 500 à 1000 fr. — Oranges d'Espagne, 380 à 420 fr. — Choux-fleurs, 200 à 500 fr. le cent. — Tomates du Midi, de 220 à 280 fr. — Citrons d'Italie, 400 à 500 fr. les 100 kg. — Epinards, » à » fr. les 100 kg. — Artichauts bretons, de 50 à 210 fr. — Pois verts de Paris, 120 à 180 fr. — Poireaux 150 à 225 fr. les 100 bottes. — Oignons, 120 à 160 fr. les 100 kg.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE DE LA SEMAINE

du dimanche 7 au samedi 13 juillet 1929

JOURS	Température à 7 h.	Température de la nuit		Pluie en millim.	DATES	Température à 7 h.	Température de la nuit		Pluie en millim.
	PARIS					TOULOUSE			
Dimanche.	13. 4	11. 9	» »	0.1	.... 7....	14. 8	10. 4	» »	»
Lundi.....	» »	» »	» »	»	.... 8....	» »	» »	» »	»
Mardi.....	» »	» »	» »	»	.... 9....	» »	» »	» »	»
Mercredi..	16. 0	8. 9	» »	»	....10....	20. 4	10. 4	» »	»
Jeudi.....	» »	» »	» »	»	....11....	» »	» »	» »	»
Vendredi..	» »	» »	» »	»	....12....	» »	» »	» »	»
Samedi....	» »	» »	» »	»	....13....	» »	» »	» »	»
	STRASBOURG					NIMES			
Dimanche.	14. 6	10. 6	» »	»	.... 7....	17. 7	13. 2	» »	»
Lundi.....	» »	» »	» »	»	.... 8....	» »	» »	» »	»
Mardi.....	» »	» »	» »	»	.... 9....	» »	» »	» »	»
Mercredi..	13. 0	7. 1	» »	»	....10....	19. 1	15. 2	» »	»
Jeudi.....	» »	» »	» »	»	....11....	» »	» »	» »	»
Vendredi..	» »	» »	» »	»	....12....	» »	» »	» »	»
Samedi....	» »	» »	» »	»	....13....	» »	» »	» »	»
	LYON					BORDEAUX			
Dimanche.	13. 7	10. 7	» »	1.4	.... 7....	14. 2	9. 8	» »	»
Lundi.....	» »	» »	» »	»	.... 8....	» »	» »	» »	»
Mardi.....	» »	» »	» »	»	.... 9....	» »	» »	» »	»
Mercredi..	13. 4	8. 0	» »	»	....10....	16. 2	9. 5	» »	»
Jeudi.....	» »	» »	» »	»	.... 11....	» »	» »	» »	»
Vendredi..	» »	» »	» »	»	....12....	» »	» »	» »	»
Samedi....	» »	» »	» »	»	....13....	» »	» »	» »	»
	MARIGNANE					CHERBOURG			
Dimanche.	17. 6	15. 0	» »	»	.... 7....	14. 1	11. 8	» »	»
Lundi.....	» »	» »	» »	»	.... 8....	» »	» »	» »	»
Mardi.....	» »	» »	» »	»	.... 9....	» »	» »	» »	»
Mercredi..	20. 0	10. 6	» »	»	....10....	16. 4	12. 1	» »	»
Jeudi.....	» »	» »	» »	»	....11....	» »	» »	» »	»
Vendredi..	» »	» »	» »	»	....12....	» »	» »	» »	»
Samedi....	» »	» »	» »	»	....13....	» »	» »	» »	»

Le Gérant : P. Nevеu.

PARIS. — SOCIÉTÉ GÉNÉRALE D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE.